

## Kalte Vorspeisen

|  |           |       |
|--|-----------|-------|
| <b>Grilliertes Rindscarpaccio</b><br>mit Sbrinzsorbet und Brotsalat  | Vorspeise | 22.50 |
|  | Hauptgang | 39.50 |
| <b>Hausgebeizter Graved Lachs</b><br>auf Gurkensalsa mit Mango dazu Brioche  | Vorspeise | 21.50 |
|  | Hauptgang | 42.50 |
| <b>geräuchertes Wasserbüffel-Tatar (Evergreen)</b><br>mit Balsamico und Olivenöl<br>serviert mit Wachtelei und Polenta-Crème | Vorspeise | 23.50 |
|  | Hauptgang | 46.50 |

## Warme Vorspeisen

|   |           |       |
|---|-----------|-------|
| <b>Jakobsmuschel</b><br>auf Flammkuchen, Creme Fraiche und Bundzwiebeln | Vorspeise | 22.50 |
|   | Hauptgang | 39.50 |
| <b>Offene Lasagne</b><br>mit Hummer, pochiertem Ei und Rahmspinat       | Vorspeise | 26.50 |
|   | Hauptgang | 46.50 |
| <b>Kartoffelschaum und Belper Knolle</b><br>auf Burrata und Brotsalat   | Vorspeise | 21.50 |
|   | Hauptgang | 39.50 |

## Salate

**Quer Beet grün** 10.50  
verschiedene Blattsalate

**Quer Beet gemischt** 12.50  
quer durch den Garten

**Nüsslisalat**  
mit Speckomlette und Croutons

## Suppen

**Tagessuppe** 9.50

**Sauerkrautsuppe** 16.50  
mit Specksorbet und Lachspraline

**Greencurrysuppe** 16.50  
mit Poulet-Erdnussnuggets

## Hausspezialitäten - Tradition

|   |       |
|---|-------|
| <b>Kalbsleber</b><br>an Marsalajus, serviert mit Rösti  | 38.50 |
| <b>Black Angus Bratwurst Diegten</b><br>auf Fleischravioli und Zwiebelcrunch                      | 36.50 |
| <b>Gebratene Eglifilets</b><br>mit Meeretichkartoffelstock und Mandelbutter                       | 40.50 |
| <b>(CH) Pouletgeschnetzeltes an Greencurrysauce</b><br>(Evergreen) mit gebratenem Reis und Gemüse | 38.50 |
| <b>mit Riesencrevetten</b>  | +6.50 |

### Beilage auf Wunsch

|               |      |
|---------------|------|
| Gemüsebouquet | 8.50 |
|---------------|------|

## Hausspezialitäten - Inspiration

|   |            |       |
|---|------------|-------|
| <b>Kalbshacktäschli Rossini „Fois gras“</b>       |            | 40.50 |
| auf Kartoffelravioli mit Trüffel                  |            |       |
| <b>Cordon bleu „Hirschen“ (vom Kalbseckstück)</b> |            | 49.50 |
| mit Marktgemüse und Pommes Frites                 |            |       |
| <b>Black Angus Rindsfilet Barbecuebutter</b>      | gross:200g | 59.50 |
| mit Violette Kartoffel und Marktgemüse            | klein:160g | 52.50 |
| <b>Würfel vom Black Angus</b>                     | gross:200g | 56.50 |
| mit Paprika-pommerysauce und Meringue             | klein:160g | 49.50 |
| serviert mit Mohnreis                             |            |       |
| <b>Lammnierstück mit Kaffeekruste</b>             |            | 42.50 |
| auf Baba Ganoush ( Auberginen-kichererbsenmuus)   |            |       |

### Beilagen auf Wunsch

|  |                  |
|--|------------------|
| Gemüsebouquet                                  | 8.50             |
| <b>Tagesfisch:</b>                             | Tagespreis       |
| <b>Unser Service gibt Ihnen gerne Auskunft</b> |                  |
| <b>Auf Vorbestellung</b>                       | 3 Tage im Voraus |
| <b>Wolfsbarsch in der Salzkruste</b>           |                  |